

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1. Kesimpulan**

1. Substitusi daging ayam dengan nangka muda berpengaruh terhadap kadar air abon, namun tidak berpengaruh terhadap aktivitas air abon.
2. Abon ayam dengan substitusi nangka muda memiliki kadar air berkisar antara 1,59-4,13%,  $a_w$  0,470-0,566, warna (*lightness* 24,68-35,40 dan *hue* 21,22-64,55), serat kasar 1,20-3,17%. Nilai organoleptik kesukaan terhadap rasa 4,00-5,08, warna 3,99-4,98, dan kenampakan 3,86-5,30.
3. Perlakuan terbaik abon ayam nangka muda terdapat pada perlakuan substitusi daging ayam dengan nangka muda 70%:30% dengan luas area sebesar 31,38. Nilai kesukaan panelis terhadap rasa 5,08 (agak suka), warna 4,98 (netral), dan kenampakan 4,68 (netral). Abon ayam dengan substitusi nangka muda 70%:30% memiliki kadar air 2,53%, aktivitas air 0,536, kadar serat kasar 2,56%, kadar protein 26,79% dan kadar lemak 27,05%.

#### **5.2. Saran**

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui umur simpan abon ayam dengan substitusi nangka muda, serta pengembangan formulasi untuk meningkatkan sifat organoleptik abon ayam nangka muda.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anggorowati, D.A., H. Steyawati dan A.B.P. Purba. 2012. Peningkatan Kandungan Protein Abon Nangka Muda, *Jurnal Teknik Kimia*, 7 (1): 17-21.
- AOAC. 1984. *Method of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemistry.
- Asfi, W.M., N. Harun dan Y. Zalfiatri. 2017. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah dan Pati Sagu pada Pembuatan *Crackers*, *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 4 (1): 1-12.
- Aurand, L.W., A. E. Woods and M.R. Wells.1987. *Food Composition and Analysis*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2016. *Kategori Pangan*. [http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa\\_BPOM\\_No\\_21\\_Tahun\\_2016\\_tentang\\_Kategori\\_Pangan.pdf](http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa_BPOM_No_21_Tahun_2016_tentang_Kategori_Pangan.pdf) (20 Agustus 2019).
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman*. <https://fdokumen.com/download/bsn1992sni-01-2891-1992-cara-uji-makanan-minuman> (5 Desember 2019).
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3707-1995: Abon*. [https://kupdf.net/download/sni-01-3707-1995-abon\\_5af75545e2b6f57f4f1c5c0b\\_pdf](https://kupdf.net/download/sni-01-3707-1995-abon_5af75545e2b6f57f4f1c5c0b_pdf) (3 Juli 2019).
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. *SNI 3140.3: 2010: Gula Kristal – Bagian 3: Putih*. [https://kupdf.net/download/sni-31403-2010-gula-kristal-putihpdf\\_5af3c506e2b6f5823e084e4f\\_pdf](https://kupdf.net/download/sni-31403-2010-gula-kristal-putihpdf_5af3c506e2b6f5823e084e4f_pdf) (20 Agustus 2019).
- Badan Standardisasi Nasional. 2012. *SNI 7709:2012: Minyak Goreng Sawit*. <https://dokumen.tips/documents/sni-7709-2012-minyak-goreng-sawit.html> (20 Agustus 2019)
- Barbut, S. 2002. *Poultry Products Processing an Industry Guide*. Boca Raton: CRC Press.
- Belitz., H.D., W. Grosch and P. Schieberle. 2009. *Food Chemistry 4<sup>th</sup> Revised and Extended Edition*. Heidelberg: Springer-Verlag Berlin Heidelberg.

- Bujang, A., S.S. Jamil. N.F. Basar dan N.M. Nor. 2016. Nutrient Content, Sensory and Storage Stability of Meat Floss Incorporated with Cassava Leaves, *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, 10 (9): 30-34.
- Cahyono, B. 2011. *Ayam Buras Pedaging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Colonna, W. J., J.S. White and M.A. Godshall. 2006. Sugar. *Kirk-Othmer Encyclopedia of Chemical Technology*, 19: 1-67.
- DeMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan Edisi Kedua*. Bandung: Penerbit ITB.
- DeMan, J.M. 1999. *Principles of Food Chemistry Third Edition*. Maryland: Aspen Publication.
- Devahastin, S., (Ed). 2011. *Physicochemical Aspects of Food Engineering and Processing*. Boca Raton: Taylor and Francis Group, LLC.
- Ergun, R., R. Lietha and R.W. Hartel. 2010. Moisture and Shelf Life in Sugar Confections, *Critical Review in Food Science and Nutrition*, 50: 162-192.
- Evanuarini, H. dan Huda. 2011. Quality of Dendeng Giling on Different Sugar Addition, *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*, 21 (2): 7-10.
- Fachruddin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fairchild, M.D. 2013. *Color Appearance Models 3<sup>rd</sup> Edition*. Chichester: John Wiley and Sons, Ltd.
- Gould, G.W., (Ed). 1995. *New Methods of Food Preservation*. Dordrecht: Springer Science Business Media.
- Hariana, A. 2009. *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya Seri 3*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hendrawati, V.S., I.N.G. Suyasa, dan I.N. Sujaya. 2014. Efektivitas Larutan Bawang Putih (*Allium sativum* L.) dan Ketumbar (*Coriandrum sativum*) Terhadap Daya Awet Tahu Lombok, *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 4 (1): 79-87.
- Jaelani. 2007. *Khasiat Bawang Merah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kalonia, C., O.S. Kumru., J.H. Kim., C.R. Middaugh and D.B. Volkin. 2013. Application of Radar Chart Array Analysis to Visualize Effects of Formulation Variables on IgG1 Particle Formation as Measured by Multiple Analytical Technique. *Journal of Pharmaceutical Sciences*, 102 (12): 1-23.

- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Unggas*. eBookPangan.com (3 Juli 2019).
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Praktis Pengolahan Daging*. eBookPangan.com (3 Juli 2019).
- Kurnia, N., O. Jumadi dan F. Hiola., (Eds). 2014. *Atlas Tumbuhan Sulawesi Selatan*. Makassar: Universitas Negeri Makassar.
- Lutfika, E. 2006. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Produk Olahan Panggang Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Klon Unggul BB00105.10. *Skripsi S-I*. Institut Pertanian Bogor.
- McMahon, K. 1999. What is The Role of Salt in Taste?, *Association for Biology Laboratory Education*, (20): 387-289.
- Meikapasa, N.W.P. dan I.G.N.O. Seventilofa. 2016. Karakteristik Total Padatan Terlarut (TPT), Stabilitas Likopen dan Vitamin C Saus Tomat pada Berbagai Kombinasi Suhu dan Waktu Pemasakan, *Ganec Swara*, 10 (1): 81-86.
- Meilgaard, M.C., G.V. Civille and B.T. Carr. 2007. *Sensory Evaluation Techniques 4<sup>th</sup> Edition*. Boca Raton: Taylor and Francis Group, LLC.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1988. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pengolahan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Muhlisah, F. dan S. Hening. 2008. *Sayur dan Bumbu Dapur Berkhasiat Obat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Murdijati dan Gardjito. 2013. *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Murtidjo, B.A. 2003. *Pemotongan dan Penanganan Daging Ayam*. Yogyakarta: Kanisius.
- Nusa, C.P. 2017. Indeks Glikemik Gula Kelapa Cetak, Kristal, dan Cair, *Skripsi S-I*, Fakultas Ekologi Manusia IPB, Bogor.
- Omojola, A.B., O.R. Kassim, O.O. Olusola, P.O. Adeniji and J.O. Aremo. 2014. Development and Quality Evaluation of Danbunama (Meat Floss) - a Nigerian Shredded Meat Product, *British Journal of Applied Science and Technology*, 4 (26):3862-3873.

- Ozer, O. and C. Saricoban. 2010. The Effect of Butylated Hydroxyanisole, Ascorbic Acid and  $\alpha$ -Tocopherol on Some Quality Characteristics of Mechanically Deboned Chicken Patty during Freeze Storage, *Czech Journal of Food Science*, 28 (2): 150-160.
- Park, Y.W. 2008. Moisture and Water Activity, (dalam *Handbook of Processed Meats and Poultry Analysis*, L.M.L. Nollet and F. Toldra, Eds.), London: CRC Press, 35-68.
- Pramudyati, Y.S. dan J. Effendy. 2009. *Petunjuk Teknis Beternak Ayam Ras Pedaging (Broiler)*. Sumatera Selatan: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Pravita, N.P.W.N., I.G.N.G. Bidura dan D.P.M.A. Candrawati. 2016. Persentase Daging Dada dan Paha Broiler yang Diberi Pakan Mengandung Ampas Tahu Terfermentasi dengan Khamir *Saccharomyces sp.* Sebagai Inokulan Probiotik, *Jurnal Peternakan Tropika*, 4 (1): 184-195.
- Prihandoko, S. dan Marwati. 2015. Pengaruh Substitusi Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus*) Terhadap Sifat Kimia dan Sensoris Abon Ikan Gabus (*Chanta striatus*), *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman*, 10 (2): 58-64.
- Purnomo, H. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Rukmana, R. 1994. *Bawang Merah, Budi Daya dan Pengolahan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, R. 1995. *Budi Daya Bawang Putih*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, R. 1997. *Budi Daya Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santoso, H.B. 1993. *Pembuatan Gula Kelapa*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sartika, D., R.J. Nainggolan dan E. Julianti. 2018. Pengaruh Perbandingan Nangka Muda dengan Jamur Tiram dan Penambahan Sukrosa Terhadap Mutu Abon Nabati, *Journal of Food and Life Sciences*, 2 (2): 123-133.
- Sastrapradja, S.D. 2012. *Perjalanan Panjang Tanaman Indonesia*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Simatos, D. and J.L. Multon. 1985. *Properties of Water in Foods in Relation to Quality and Stability*. Dordrecht: Martinus Nijhoff Publishers.

- Spiller, G.A., (Ed). 2001. *Handbook of Dietary Fiber in Human Nutrition 3<sup>rd</sup> Edition*. New York: CRC Press.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Suprapti, M.L. 2004. *Keripik, Manisan Kering, dan Sirup Nangka*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suryani, A., E. Hambali dan E. Hidayat. 2005. *Membuat Aneka Abon*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Susanty, A., P.E. Yustini dan S. Nurlina. 2019. Pengaruh Metode Penggorengan dan Konsentrasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus streatus*) Terhadap Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Abon Udang (*Panaeus indicus*), *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13 (1): 80-87.
- Susanty, A., T. Purwanti dan Kurniawaty. 2016. Pengaruh Jenis Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologi dan Sensoris Abon Udang (*Panaeus indicus*), *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 10 (2): 152-161.
- Sutarno dan A. Andoko. 2005. *Budi Daya Lada Si Raja Rempah-rempah*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Sutomo, B. 2006. *Hidangan Favorit Ayam*. Jakarta: Puspa Swara.
- Suwarto. 2013. *Lada*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syamsiah, I.S. dan Tajudin. 2003. *Khasiat dan Manfaat Bawang Putih Raja Antibiotik Alami*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5 (2): 66-73.
- USDA. 2018. *Basic Report 05062, Chicken, Broiler or Fryers, Breast, Skinless, Boneless, Meat Only, Raw*. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/05062> (18 Agustus 2019).
- USDA. 2018. *Full Report (All Nutrients): 45361585, Organic Young Jackfruit, UPC: 043182008112*. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/45361585> (18 Agustus 2019).

- Wazir, H., S.Y. Chay, M. Zarei, F.S. Hussin, N.A. Mustapha, W.Z.W. Ibadullah and N. Saari. 2019. Effect of Stoorage Time and Temperature on Lipid Oxidation and Protein Co-Oxidation of Low-Moisture Shredded Meat Products, *Antioxidants*, 8: 1-17.
- Widyastuti, W., T. Karo-karo dan L.M. Lubis. 2017. Pengaruh Perbandingan Gula Putih dengan Gula Merah dan Penambahan Santan Terhadap Mutu Abon Jamur Tiram, *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5 (3): 534-540.
- Yulianti, S. 2001. Kajian Pengaruh Tingkat Penambahan Garam Dapur dan Gula Kelapa terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Dendeng Kambing, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Yusmita, L. dan R. Wijayanti. 2018. Pengaruh Penambahan Jerami Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam) terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Mangga (*Mangifera indica* L), *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10 (1): 36-41.